

(19) Country : Korea

(21) Application Number : 2001-0025810 (2001.05.11)

(11) Publication Number : 2002-0086097 (2002.11.18)

(71) Applicant: Ahn, Jung Oh

(54) Title : A method for an antibacterial treatment of a container

(57) Abstract

The present invention is related to a method for an antibacterial treatment of a container, particularly related to an antibacterial treatment method which prevents implantations and infection of bacilli. The method includes a step of depositing the container in silver solution after a step of heating the container(such as potteries, bottles, plastic and so on) at the temperature over 50°C,. As a result, the container is protected from an infection of bacilli and possesses persistently sterilizing powers.

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl. ⁷
A61L 2/00

(11) 공개번호 특2002-0086097
(43) 공개일자 2002년11월18일

(21) 출원번호 10-2001-0025810
(22) 출원일자 2001년05월11일

(71) 출원인 안정오
서울 영등포구 당산동6가 283 신성빌딩 105호

(72) 발명자 안정오
서울 영등포구 당산동6가 283 신성빌딩 105호

심사청구 : 없음

(54) 용기의 항균처리방법

요약

본 발명은 용기의 항균처리방법에 관한 것으로, 용기내의 세균 착상 또는 감염을 방지하기 위한 용기의 항균처리방법을 얻기 위한 것인 바,

용기내의 항균처리방법에 있어서,

도자기, 병, 플라스틱 등의 용기를 50℃ 이상으로 가열한 후에 10~30ppm의 은(銀)용액에 침적하여 용기내의 항균처리 함으로 써,

용기를 살균하여 음식의 내용물이 세균에 감염되는 것을 방지하고, 용기내의 살균력이 지속적으로 이루어지는 뛰어난 효과가 있다.

색인어

도자기, 병, 플라스틱, 은용액

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 용기의 항균처리방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 용기내의 세균 착상 또는 감염을 방지하기 위한 용기의 항균처리방법에 관한 것이다.

종래의 과일즙, 한약액, 우유 등의 음료 팩과 유리 도자기, 플라스틱 병의 사용은 다양한 음료 및 음식의 개발로 인하여 사용량이 증가 추세에 있다.

이러한 종래의 용기 사용량의 증가는 편리성이 좋아진 반면에 용기내의 오염과 용기 자체의 세균감염으로 대중이 식중독을 포함한 세균의 침입에 무방비한 상태인 문제점이 있었다.

또한, 용기내의 일시적인 세척 또는 살균의 처리는 외부의 살균침입을 잠시 보류중인 상태이므로 이러한 위험속에 자체 살균력을 갖지 못한 문제점이 있었다. 따라서, 이러한 종래의 문제점을 감안하여 안출한 것으로 본 발명은 용기내의 세균 착상 또는 감염을 방지하기 위한 용기내의 항균처리방법을 제공하는 데 있다.

본 발명의 다른 목적은 자체살균력을 갖는 용기의 항균처리방법을 제공하는 데 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

이러한 목적을 달성하기 위한 본 발명은 용기의 항균처리방법은 용기내의 항균처리방법에 있어서, 도자기, 병, 플라스틱 등의 용기를 50℃ 이상으로 가열한 후에 10~30ppm의 은(銀)용액에 침적하여 용기내의 항균처리하도록 이루어진다.

발명의 구성 및 작용

이하, 첨부된 도면의 본 발명의 용기의 항균처리방법을 상세히 설명한다.

먼저, 도 1에 도시한 본 발명의 용기의 항균처리방법에 있어서, 도자기, 병, 플라스틱 등의 용기를 50℃ 이상으로 가열한 후에 10~30ppm의 이온수에 침적하여 용기내의 항균처리방법을 완성하였다.

먼저, 상기의 용기는 도자기, 유리병, 플라스틱병 및 용기 등에 묻어 있는 병원균을 음료수 또는 약, 음식을 담기전에 살균하여 세균의 번식을 억제할 뿐만 아니라 지속적인 살균력을 갖도록 하는 방법이다.

상기 용기를 그 재질에 따라 온도를 달리하도록 가열하여 그 용기의 미세홀이 확장시키도록 온도를 달리하였다.

상기와 같이 가열된 용기를 D/C전류에 의해 형성된 이온수 10~30ppm에 일정시간 침적하여 용기를 살균하고 상기 용기의 미세홀에 부착하도록 하였다.

본 발명의 다른 실시예의 용기의 항균처리방법은 도자기, 병, 플라스틱 등의 용기를 10~30ppm의 이온수 50℃ 이상에 침적하여 용기내의 항균처리하는 특징이 있다.

상기 10~30ppm의 이온수 50℃ 이상에 용기를 침적하여 용기내의 세균을 살균하도록 하였다.

본 발명의 다른 실시예의 용기의 항균처리방법은 도자기, 병, 플라스틱 등의 용기에 50℃ 이상의 은(銀)용액을 스프레이로 살포하여 세균이 착상하지 않도록 항균처리하는 특징이 있다.

용기를 가열하거나 은용액을 가열하거나 또는 용기와 은용액을 가열하여 용기에 10~30ppm의 은용액을 분사하여 용기내를 살균하여 세균 번식 및 착상하지 않도록 하였다.

예컨대, 본 발명의 용기의 항균처리방법에 의거하여 상세히 설명하나 본 발명의 권리범위는 이에 한정되지 않으며 본 발명의 기술적 사상의 범위내에서 혼합, 제조방법, 재료 등은 얼마든지 치환 또는 변형이 가능하다는 것이 당업자에게 명백히 이해될 것이고 이 또한 본 발명의 권리범위에 속함은 물론이다.

발명의 효과

이상에 설명한 바와 같은 본 발명에 따른 용기의 항균처리방법은 용기를 살균하여 음식의 내용물이 세균에 감염되는 것을 방지하고, 용기내의 살균력이 지속적으로 이루어지는 뛰어난 효과가 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

용기내의 항균처리방법에 있어서,

도자기, 병, 플라스틱 등의 용기를 50℃이상으로 가열한 후에 10~30ppm의 은(銀)용액에 침적하여 용기내의 항균처리 방법.

청구항 2.

제 1항에 있어서,

도자기, 병, 플라스틱 등의 용기를 10~30ppm의 50℃ 이상 은용액을 침적하여 용기의 항균처리방법.

청구항 3.

도자기, 병, 플라스틱 등의 용기에 50℃이상의 은(銀)용액을 스프레이로 살포하여 세균이 착상하지 않도록 하는 용기의 항균처리방법.